www.eterny.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CAFETEIRA ELÉTRICA EXPRESSO/CAPPUCCINO

CM-508

Agradecemos por adquirir este produto que foi projetado para um funcionamento eficiente e seguro.
Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar e guarde-o para futuras referências.

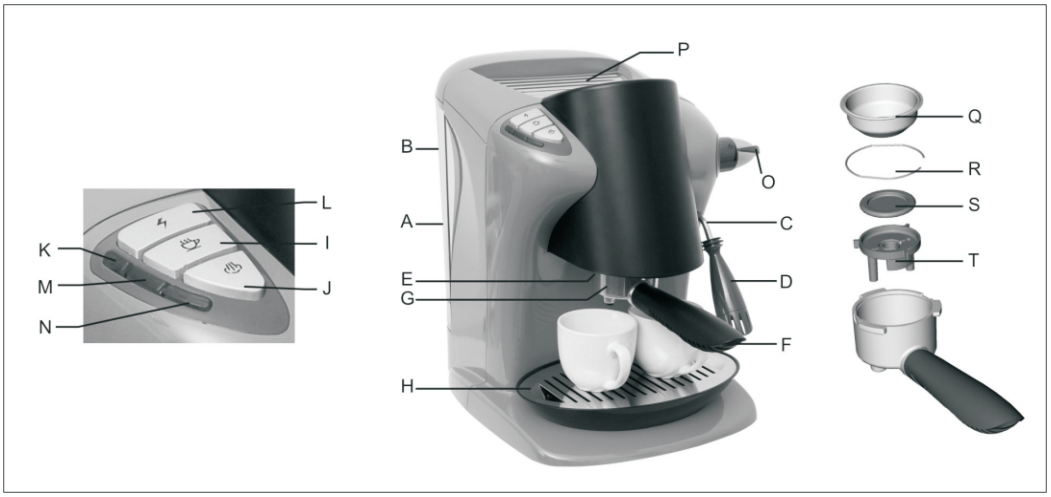
Parabéns pela sua compra!
Esta Cafeteira Elétrica foi projetada para um funcionamento eficiente e seguro.
Por favor, reserve alguns minutos para ler atentamente este manual.
Aqui, você irá encontrar explicações detalhadas sobre a instalação e uso de seu produto.
Guarde este manual para futuras referências.

NOTAS E SEGURANÇA

Não utilize aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cabo elétrico, no plugue ou em qualquer outro componente. Para substituir qualquer peça, entre em contato com um Posto Autorizado mais próximo;
Verifique se a voltagem do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;
Mantenha o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver ligado;
Não deixe o cabo elétrico entrar em contato com as partes quentes da cafeteira;
Não utilize a cafeteira para outra função que não seja para a qual ela foi projetada;
Não coloque café para requentar na cafeteira. Nunca coloque acúcar ou pó de café diretamente na água. Isto danifica o produto e anula a garantia do mesmo;
Antes de desligar da tomada, desligue primeiro no interruptor Liga/Desliga. A luz indicadora se apagará, indicando que a cafeteira está fora de serviço;
Não mova a cafeteira de lugar durante o seu uso;
Para evitar choques ou outros acidentes, não imergir o cabo elétrico, plugue ou o próprio aparelho em água ou outros líquidos;
Nunca desconecte puxando pelo fio. Aperte firmemente o plugue e então puxe para desconectar;
Retire o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso;
Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, nunca tente consertar o aparelho em casa, ou deixe que curiosos abram o produto. Caso seja necessário, leve-o a um Posto Autorizado mais próximo.

ATENÇÃO! Esta cafeteira foi projetada para o uso exclusivamente doméstico.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



A. Reservatório
B. Indicador de nível da água
C. Tubo de vapor/água quente
D. Emulsionador de cappuccinos
E. Cabeça de infusão
F. Suporte do filtro
G. Porta filtro
H. Suporte das xícaras
I. Botão de preparo
J. Botão de vapor
K. Luz indicadora de ligado
L. Botão liga/desliga
M. Luz indicadora de preparo
N. Luz indicadora de vapor
O. Botão de seleção vapor/espuma
P. Placa de aquecimento
Q. Filtro para 2 xícaras
R. Mola
S. Silicone
T. Suporte do anel de silicone

ATENÇÃO!
Quando a luz indicadora de vapor pronto (N) estiver piscando, isso quer dizer que o botão de vapor está ativo. Por favor, desligue quando preparar um café.

COMO PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO OU CAPPUCCINO DE QUALIDADE EM CASA.
O café deve ser recentemente moído, escuro, da variedade expresso. Você pode comprar grãos de café inteiros e moer você mesmo em sua casa usando um Moinho ou um Moedor.
Armazene em um recipiente de a vácuo, em uma área fresca e escura.
Você não precisa armazenar o café em uma geladeira ou congelador. Se você comprar o café já moído, planeje usar o café dentro de 7 a 8 dias para um melhor sabor.
Armazene em um recipiente de a vácuo, em uma área fresca e escura.

A MOAGEM
Isto é um vital no processo de fazer um bom café espresso. O café deve ser moído fino, mas não muito fino.
Se você comprar café em pó, tenha certeza que você consiga um café de boa moagem.
Uma moagem correta deve fazer o café parecer arenoso, como sal ou areia.
Se a moagem é muito fina, a água não atravessará o café, mesmo debaixo de pressão. O café de moagem muito fina parece como farinha quando esfregada entre seus dedos.
Se a moagem é muito grossa, água atravessará o café muito rápido, evitando uma extração com sabor adequado.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar pela primeira vez, siga as instruções abaixo:

1) Lave todas as partes móveis em água quente e detergente neutro. Seque bem.
2) Remova a capa rosa no final da mangueira, dentro do reservatório.
3) Encha o reservatório com água (será melhor se a temperatura da água estiver entre 18 a 25°C). Não exceda a capacidade máxima (1,4l)
4) Siga os passos de como passar um café para limpar dentro da máquina. Use somente água neste processo de limpeza, não utilize café.
5) Siga os passos de como aquecer leite para limpar o tubo de vapor. Use somente água neste processo de limpeza.
6) Fala um processo de passagem de café por aproximadamente 45 segundos. Esvazie o reservatório, remova, limpe e seque todas as partes.

ATENÇÃO! Sempre espere a cafeteira esfriar antes de remover qualquer parte.

SE VOCÊ ESTIVER UTILIZANDO A CAFETEIRA PELA PRIMEIRA VEZ, POR FAVOR, PRESSIONE O BOTÃO ON/OFF (L) E ENTÃO PRESSIONE O BOTÃO DE PREPARO DE CAFÉ (I) IMEDIATAMENTE ATÉ MAIS OU MENOS 30CC DE ÁGUA QUENTE SAIR CABEÇA DE INFUSÃO (E) A FIM DE PREVENIR O SUPERAQUECIMENTO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO POR FALTA DE ÁGUA.

O PROCESSO
Esta máquina de café expresso e Cappuccino foi projetada para fazer um café fresco expresso ou cappuccino em casa, de uma forma fácil. Primeiro, sempre comece com água fresca no reservatório. Esteja certo de que todas as partes de sua máquina estejam limpas de usos anteriores. Você pode preaquecer as xícaras em que você irá preparar o seu café enxaguando-as com água quente. Isto ajudará manter seu café quente depois de ser preparado.
A qualidade, torra, frescor, e moagem dos grãos de café que você usa variará o gosto de seu café.
Quando você preparar um café, o pó de café deve ser "socado" no filtro.
Socar é o processo de pressionar ligeiramente o pó de café no filtro.
Use a parte inferior do suporte do filtro para apertar ligeiramente o pó de café no filtro.
Isto ajudará a você preparar um delicioso expresso com um perfeito creme (a camada dourada em cima do expresso)

PREPARANDO UM CAFÉ EXPRESSO:

1) Certifique-se de que o botão liga/desliga está desligado, e o botão de preparo e vapor estejam desligados.
2) Remova o reservatório e encha-o com água fresca (entre 18 e 25°C). Certifique-se de que a quantidade de água esteja acima da marca de nível «Min» do reservatório e abaixo da marca «Max».
3) Recoloque o reservatório na máquina, certificando-se de que o reservatório esteja corretamente montado e que a mangueira esteja dentro da água.
4) Conecte a cafeteira á rede elétrica.
5) Pressione o botão liga/desliga. A luz indicadora de ligado irá se acender.
6) Enquanto a água aquece, coloque o filtro no suporte.
7) Coloque o pó de café no filtro utilizando uma colher.
8) Use a base da colher para pressionar levemente o pó de café no filtro. Remova qualquer excesso de pó no filtro.
9) Insira o suporte do filtro na máquina. Tenha certeza que o filtro esteja bem encaixado no suporte. Insira o suporte do filtro girando aproximadamente 45 graus à esquerda usando a linha na cabeça de infusão como um guia. Quando corretamente alinhado, deslize o empunhador do suporte para a direita até o suporte estar na posição travada. VOCÊ NÃO DEVE FORÇAR O ENCAIXE.
10) Coloque uma xícara debaixo do filtro. A cafeteira preparará o café em ambas as bicas do filtro, portanto, utilize uma xícara que seja larga o suficiente para captar o café de ambas as bicas, ou coloque 2 xícaras sob o filtro, uma ao lado da outra.

11) Quando a luz indicadora de preparo acender, você pode começar a preparar o seu café (a máquina só levará alguns minutos para aquecer água suficiente para o preparo). Pressione o botão de preparo . Você pode ajustar tempo de infusão para o seu gosto. Um menor tempo de infusão preparará uma xícara mais forte de café. A luz indicadora de preparo pode apagar enquanto você está ainda preparando o seu café . Isto significa apenas que a máquina está aquecendo mais água.
12) Depois de preparar a quantia desejada de café, pressione novamente o botão de preparo para desligar a bomba.
13) Remova a xícara do suporte. Tome cuidado ao remover o suporte do filtro, pois ele ainda estará quente. Mova o suporte para a esquerda, até desencaixar da cabeça de infusão. Tome cuidado, pois o filtro e o suporte estarão muito quentes. Lave o filtro e o suporte. Seque bem.
14) Você pode preparar várias xícaras de café, uma após a outra! Só tenha certeza de que a água no reservatório está acima do nível «Min». Repita os passos 5 a 13 acima para preparar várias xícaras de café.
15) É normal que, quando você for preparar um café ou fazer vapor, haver pouco de café ou água gotejada no suporte.

ATENÇÃO:
Quando em uso, é normal a bomba emitir ruidos quando não existir água suficiente no reservatório, e a caldeira sem a água não poderá preparar o café. Caso isto ocorra, pressione o botão de vapor até que a bomba retorne ao normal, e então, desligue o botão de vapor.

COMO PREPARAR UM CAPPUCCINO
Cappuccino é um café forte, com espuma de leite. Espumar leite para cappuccino requer prática. Não se sinta desencorajado se não acertar na primeira vez. O leite deve ser metade líquido (parte inferior de lançador) e metade espumado (topo do lançador). Pode levar algum tempo antes de você aperfeiçoar este processo.
Para um melhor resultado, nós recomendamos espumar o leite em um recipiente separado e despejar o leite em seu café. O leite e recipiente devem estar frios. Não use um recipiente que acabou de ser lavado na água morna. Use leite semidesnatado.
1) Prepare um café expresso, conforme descrito anteriormente, utilizando uma xícara grande.
2) Certifique-se de que a cafeteira esteja ligada e que tenha água em seu reservatório.
3) Encha um recipiente com aproximadamente 100 gramas de leite para cada cappuccino que queira preparar. O leite deve estar frio.
4) Pressione o botão de vapor . A luz indicadora de vapor irá acender quando a caldeira atingir a temperatura ideal para a produção de vapor.
Ao escolher o recipiente, tenha em conta que o volume do leite irá aumentar 2 ou 3 vezes.

NOTA: É aconselhável utilizar leite semidesnatado frio.

5) Coloque o recipiente sob o emulsionador de cappuccinos.
6) Introduza cerca de 5mm do emulsionador no leite e gire o botão de seleção de vapor/espuma no sentido anti-horário, para a posição , para iniciar o processo. O leite começará, então, a aumentar de volume e a assumir um aspecto cremoso.
7) Quando o volume do leite tiver duplicado, mergulhe o emulsionador em profundidade e continue a aquecer o leite.
8) Uma vez atingida a temperatura desejada (a temperatura ideal é de 60°C), interrompa a produção de vapor, pressionando novamente o botão de vapor. A luz indicadora de vapor irá apagar. Retorne o botão de seleção de vapor/espuma para a posição inicial.
9) Agora, vire o leite emulsionado sobre a xícara que contém o café expresso previamente preparado.

O cappuccino está pronto. Adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó ou canela.

IMPORTANTE:
Limpe o emulsionador logo depois de cada uso. Encha um recipiente com a água e emita vapor novamente por mais ou menos 20 segundos. Isto limpará totalmente o emulsionador por dentro do tubo. Use um pano úmido para enxugar o emulsionador. Você pode enxaguar o emulsionador com a água morna. Se ao final o tubo de vapor ficar bloqueado com leite seco, use uma agulha de costura ou alfinete de segurança para desobstruir totalmente o furo.

ATENÇÃO:
Depois de usar o vapor, o sistema de aquecimento estará em sua temperatura mais alta. Se você desejar preparar um café logo depois de emitir vapor, o sistema de aquecimento deve ser abrandado para evitar a "queimar" do seu café. Quando a luz indicadora de vapor apagar, a sua máquina estará pronta para preparar um café na temperatura perfeita.

LIMPEZA E CUIDADOS

Quando você acabar de preparar o café, emitir vapor ou emulsificar leite, comece a limpar a máquina desligando a unidade e desconectando-a da rede elétrica.
O suporte do filtro e o filtro devem ser limpos toda vez que você preparar um café.
Para limpar, remova o suporte do filtro girando-o aproximadamente 45 graus a partir do centro.
A suporte do filtro soltará abaixo de sua posição bloqueada. Tome cuidado, pois o filtro pode ainda conter água quente flutuando acima do pó de café .
Jogue o pó utilizado fora do filtro segurando-o com o dedo firmemente. Tome cuidado, pois o suporte e o filtro ainda poderão estar muito quentes. Enxágüe o suporte do filtro e o filtro com água. Não é recomendado pôr o filtro, ou o suporte na máquina de lavar. Se você não for utilizar a máquina novamente por algum tempo, não remonte o suporte na cabeça de infusão; Isto prolongará a vida de uso do suporte e do filtro.
Remova o Reservatório da Água e esvazie qualquer água restante. Não lave o reservatório na máquina de lavar.
Remova o suporte das xícaras e a grade de transbordamento da máquina e enxágüe com a água morna, Não lave estas partes na máquina de lavar

LIMPEZA DA CABEÇA DE INFUSÃO
A cabeça de infusão pode precisar ser limpa depois de um uso prolongado. Você pode limpar a cabeça de infusão com um pano úmido para remover quaisquer resíduos de pó de café. Se a peneira de infusão (o lado inferior da cabeça de infusão) estiver particularmente suja, passe alguns ciclos de água limpa pela máquina.
Opere a máquina como se você estivesse fazendo um café, mas não ponha pó de café no filtro. Certifique-se de que o filtro esteja montado corretamente e opere a máquina por 30 segundos várias vezes. Este procedimento correrá água quente pela cabeça de infusão e limpará totalmente quaisquer resíduos.

LIMPEZA DO EMULSIFICADOR:
Limpe o emulsionador logo depois de cada uso. Encha um recipiente com a água e emita vapor novamente por mais ou menos 20 segundos. Isto limpará totalmente o emulsionador por dentro do tubo. Use um pano úmido para enxugar o emulsionador. Você pode enxaguar o emulsionador com a água morna. Se ao final o tubo de vapor ficar bloqueado com leite seco, use uma agulha de costura ou alfinete de segurança para desobstruir totalmente o furo.

DESCALCIFICAÇÃO:
A vida útil da sua cafeteira será prolongada se você descalcificar a caldeira regularmente. A caldeira pode ser descalcificada usando vinagre doméstico branco. A freqüência descalcificação depende da quantidade de minerais na água usada. A tabela seguinte dá os intervalos de limpeza sugerida.

INTERVALO de LIMPEZA SUGERIDO

Água desmineralizada: A cada 200 ciclos
Água mineral: A cada 100 Ciclos

É aconselhável utilizar produtos específicos para a descalcificação de máquinas de café expresso disponíveis no mercado.
Se não conseguir encontrar estes produtos, proceda da seguinte forma:

1) Encha o reservatório com 1 litro de água.
2) Dissolva 2 colheres (cerca de 30 gramas) de ácido cítrico (disponível em qualquer farmácia ou drogaria).
3) Pressione o botão liga/desliga a aguarde a luz indicadora de preparo acender.
4) Certifique-se de que o suporte do filtro não está encaixado e coloque um recipiente sob a cabeça de infusão.
5) Pressione o botão de preparo e deixe passar metade da solução contida no reservatório. Em seguida, interrompa, pressionado novamente o botão de preparo.
6) Deixe a solução atuar por cerca de 15 minutos e, em seguida, retome o operação até passar todo o restante da solução no reservatório.
7) Para eliminar os resíduos de solução e de minerais, enxague bem o reservatório, encha-o com água limpa e insira o reservatório no lugar.
8) Pressione o botão de preparo e deixe toda a água do reservatório passar pela cafeteira. Pressione novamente o botão de preparo para desativar.
9) Efetue mais uma vez o procedimento dos itens 7 e 8.

Os defeitos relativos a problemas de calcificação não serão cobertos pela garantia.

RECEITAS:

EXPRESSO - Prepare uma ou duas xícaras de cada vez seguindo as instruções. Opcional: Adicione açúcar a gosto.
CAPPUCCINO - Misture 1/3 expresso, 1/3 leite quente e 1/3 espuma de leite. Cubra com noz-moscada moída, canela, chocolate ou aroma de baunilha em pó.
LATTE - Misture 1/3 expresso com 2/3 leite quente. Cubra com noz-moscada moída, canela, chocolate ou aroma de baunilha em pó.

EXPRESSO, CAPPUCCINO OU LATTE GELADO - Misture como descrito acima, então adicione gelo.

IDÉIAS DE RECEITAs QUE VOCÊ AMARÁ TENTAR!

CHOCOLATE CAPPUCCINO - 1/3 expresso, 1/3 leite achocolatado quente e 1/3 espuma de leite achocolatado.
FRENCH VANILLA LATTE - 1/2 oz. de xarope de Baunilha, 1/4 oz. Avelã xarope de avelã. Adicione expresso. Cubra com leite espumado. Adicione baunilha em pó.

VIENA MOCHA - 2/3 oz. xarope de Chocolate, 1/2 oz. xarope de Amêndoas em um vidro. Adicione um pouco de expresso. Encha com leite quente e cubra com espuma de leite. Polvilhe com canela.

BLACK FOREST CAPPUCCINO - 1 oz. xarope de Chocolate, 1 oz. xarope de cereja, 1/2 oz. xarope laranja em um vidro. Adicione expresso. Encha com leite quente, cubra com espuma de leite e canela.
IRISH NUT LATTE - 1 oz. Irish xarope, 1 oz. xarope de avelã, adicione expresso. Cubra com leite quente e espuma de leite.

CAPPUCCINO SUPREMO - Misture expresso com 1 oz. Amaretto, 1 oz. conhaque e leite quente e espuma de leite.

CERTIFICADO DE GARANTIA

CONDIÇÕES GERAIS:

Certificamos que o consumidor está recebendo um produto em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina. Desde que observadas rigorosamente as informações do manual de instruções e respeitadas as disposições legais.

Asseguramos ao consumidor deste produto garantia contra defeito de fabricação ou de material que nele se apresentem pelo período de 6(seis) meses (Obs.: Os 3 primeiros meses conforme termos da lei 8.078 de 11/09/90 e os outros 3 meses como garantia de complemento)a contar da data de venda, comprovada pela Nota Fiscal, e que deve acompanhar o produto, quando exercido da garantia. Constatado o defeito, procure um Serviço autorizado.

Estando no prazo de garantia, o mesmo será reparado ou substituído por modelo similar “a nosso critério” gratuitamente. Em localidades onde não existam Postos Autorizados ou fora do perímetro urbano, o produto deverá ser enviado até o Posto Autorizado mais próximo, com eventuais despesas de seguro ou transporte por conta do consumidor.

A Garantia não cobre:

• Despesas com instalação de produtos ou transportes até um Posto Autorizado, mesmo em garantia;
• Danos em peças plásticas (botões, tampas, alças, visores, etc...);
• Danos em acessórios (fones, cabos, presilhas, etc...)
• Danos ao cabo de força, decorrente de cortes, emendas ou falha de observação às instruções.
• Não nos responsabilizamos por quaisquer danos diretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Dados do Cliente:	
Nome:	
Endereço:	
Cidade/Estado:	

Dados do Produto:	**Nº da Nota Fiscal**
Modelo:	Nº Série:
Local da Compra:	Data da Compra:
Cidade/Estado:	

Telefones: 21-3575-7900 **FAX:** 21-3575-7931
Email: sac@eterny.com.br

www.eterny.com.br

Contato

Tel.: 21-3575-7900
Fax: 21-3575-7931

www.eterny.com.br

sac@eterny.com.br
comercial@eterny.com.br